

CAP CUISINE



code RNCP 38430

date d'échéance au 31/08/2029

Apprentissage



diplôme Éducation Nationale de niveau 3



durée : 2 ans, 800h de formation



23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise



après la 3ème, une 2nd professionnelle ou un autre CAP



taux de réussite (session 2024) : 100%

Objectifs de la formation

- contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise



BLOC DE COMPÉTENCES :

- C1** Organiser la production culinaire :
réceptionner ; contrôler et stocker les marchandises ; collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- C2** Préparer et distribuer la production de cuisine :
préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail ; maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production ; analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution ; communiquer en fonction du contexte professionnel
- C3** Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique :
français : entrer dans l'échange oral ; entrer dans l'échange écrit ; devenir un lecteur compétent et critique ; confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle
histoire - géographie - enseignement moral et civique : appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures ; repérer la situation étudiée dans le temps et l'espace ; relever, classer et hiérarchiser les informations d'un document ; acquérir une démarche citoyenne
- C4** Mathématiques et physique-chimie :
argumenter avec précision ; mettre en œuvre un protocole expérimental ; participer à la conception d'un protocole ; rendre compte oralement ou par écrit ; respecter les règles de sécurité
- C5** Prévention - santé - environnement :
appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne ; mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention ; proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation ; communiquer à l'oral et à l'écrit ; agir face à une situation d'urgence

POURSUITE D'ÉTUDES :

Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant, Certificat de spécialisation Employé traiteur, Bac pro Cuisine, Brevet professionnel Arts de la cuisine

MÉTIERS VISÉS :

Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- modalités d'évaluation : CCF
- coût de la formation : prise en charge du coût de la formation par l'OPCO de l'entreprise d'accueil. Pas de frais d'inscription ni de frais de scolarité
- accompagnement personnalisé
- aide à la recherche d'entreprise
- formation accessible aux personnes en situation de handicap



COMMENT S'INSCRIRE ?

J'appelle l'accueil de l'établissement pour avoir le dossier de candidature. Une fois le dossier complet rendu à l'UFA, un rendez-vous avec le Chef d'Établissement est donné à l'apprenti(e). La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement.